INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les règles locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

En conformité avec la norme CEI 705.

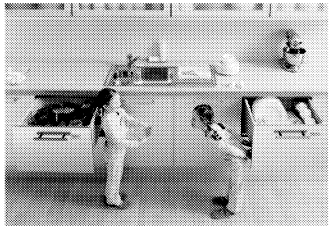
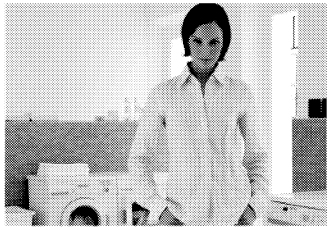
La Commission électrotechnique internationale, SC. 59H, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approximative	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Chaleur pulsée 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Chaleur pulsée 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Chaleur pulsée 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 s	Jet Defrost	

4619 694 53291

FR

Whirlpool Sweden AB

MW 49

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Instrucciones para el uso

Manual de utilização

Istruzioni per l'uso

Οδηγίες χρήσης

Bruksanvisning

Käyttöohje

Brugsanvisning

Instrukcje użytkowania

Návod k použití

Návod na použitie

Használati utasítás

Инструкция за използване

Instrucţiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

הוראות שימוש

تعليمات وكيفيّة الاستعمال

Bauknecht

INSTALLATION

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle **de votre habitation**.

Placez le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Le côté droit de l'unité est le plus lourd. Manipulez le four avec précaution.

Placez le four à distance d'autres sources de chaleur. La température de l'air de refroidissement, absorbée par le four, ne doit pas dépasser 35 °C. Laissez un espace de 20 cm minimum au-dessus du four, afin de garantir une ventilation suffisante. Vérifiez que les pieds de l'appareil sont en place et que l'espace en dessous de l'appareil est dégagé afin de permettre une bonne circulation de l'air.
Le four peut fonctionner dans une pièce où la température est comprise entre +5 et +35 °C.

Ce four ne doit pas être installé ou utilisé sur un plan de travail se trouvant **à moins de 850 mm du sol.**

Pour avoir une bonne lisibilité de l'afficheur, il est conseillé de placer le four de manière à ce que l'afficheur en question se trouve juste en dessous ou à la même hauteur que vos yeux lorsque vous vous trouvez en face de lui.

Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent à la graisse et aux particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée des micro-ondes.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé suite à une chute. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Si l'appareil a été endommagé, son utilisation peut s'avérer dangereuse.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

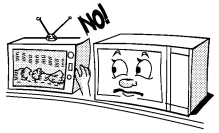
Lorsque l'on branche le four pour la première fois ou après une coupure de courant, aucune information n'est affichée. Ce four peut afficher l'heure au format 24 heures. Si la fonction Horloge n'est pas programmée, l'afficheur reste vide tant que le temps de cuisson ou le minuteur n'a pas été programmé.

Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés à des personnes, des biens ou des animaux, suite au non-respect de cette obligation.

Le constructeur décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.

Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.



DIAGNOSTIC DES PANNES

Si le four ne fonctionne pas, veuillez vérifier les éléments suivants avant de contacter votre Revendeur :

* Le support du plateau tournant et le plateau tournant sont en place.
* La prise de courant est bien branchée.
* La porte est correctement fermée.
* Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
* Vérifiez que le four est bien ventilé.
* Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
* Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
* Durant certaines fonctions, l'afficheur peut montrer le symbole " [_ _ _] ". C'est tout à fait normal : cela indique que le four est en train de faire des calculs pour obtenir le meilleur résultat possible.

Cela vous évitera peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.
Lorsque vous contactez le Service Après-Vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

Remarque importante :
Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.

⚠ ATTENTION !

Le Service Après-Vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. *Il est dangereux pour quiconque, autre qu'un technicien spécialisé, d'assurer le Service Après-Vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.*
Ne démontez aucun panneau.

REMARQUE PARTICULIÈRE

Pour protéger le four et l'afficheur contre tout risque de surchauffe, la température est contrôlée durant le fonctionnement. En cas de risque de surchauffe, l'éclairage de fond de l'afficheur est éteint. Il se rallumera après un certain temps. Pour la même raison, le four peut exécuter une procédure de refroidissement. Pendant cette opération, l'afficheur montre COOL (Refroidissement). Le ventilateur et la lampe fonctionnent. Cela est normal. Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement. La procédure de refroidissement peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Un nettoyage normal est le seul entretien requis pour cet appareil. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.

Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface : la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations de danger.

N'utilisez jamais d'éponges abrasives pour nettoyer la cavité du four. En effet, vous pourriez rayer la surface.

À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant en place.

Ne mettez pas le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour le nettoyage.

Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, les deux faces de la porte et les encadrements de la porte.

Veillez à ce que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.

Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

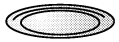
Des nettoyants abrasifs, *tampons métalliques, etc. peuvent abîmer le bandeau de commandes et les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.*

Ne le vaporisez pas *directement sur le four.*

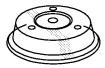
NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

Support du plateau tournant.

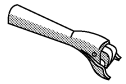
Plateau tournant en verre.



Couvercle.



Poignée Crisp.



Grille métallique.

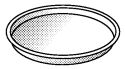
Plaque à pâtisserie.

Micro Plus VAPEUR (cuiseur).

NETTOYAGE SOIGNÉ :

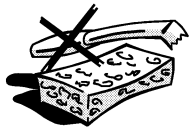
Nettoyez le plat Crisp dans une solution d'eau et de détergent doux. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.

Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.



Le plat Crisp ne doit jamais être plongé dans l'eau ou rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.

N'utilisez pas de tampons métalliques. En effet, vous pourriez le rayer.



REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

Les ouvertures de ventilation *du four ne doivent pas être recouvertes. L'obstruction des arrivées d'air et des sorties de ventilation pourrait endommager le four et engendrer des résultats de cuisson insatisfaisants.*

Veillez à ne pas chauffer, ranger ou utiliser de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Risque d'incendie.

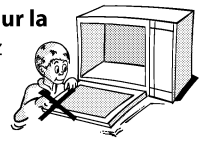
Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.

Ne cuisez pas excessivement les aliments. Ils pourraient s'enflammer.

Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut se carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, sur une surface humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

Ne vous appuyez jamais sur la porte ouverte et ne laissez pas les enfants jouer avec. Cela peut être dangereux.



⚠ ATTENTION !

Ne laissez pas les enfants *utiliser le four sans la surveillance d'un adulte à moins que des instructions appropriées leur aient été données afin qu'ils puissent l'utiliser de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.*

Si votre four peut fonctionner avec d'autres sources de chaleur pouvant être combinées avec les micro-ondes, les enfants ne doivent l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte à cause des hautes températures engendrées.

⚠ ATTENTION !

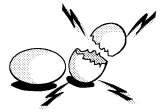
N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture, ou les faire exploser.

⚠ ATTENTION !

Les joints et l'encadrement de la porte *doivent être inspectés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas détériorés. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.*

ŒUFS

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.



Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, *l'éventuelle accumulation de particules alimentaires et de graisse sous le gril peut constituer un risque d'incendie. Pour écarter ce risque, activez la fonction Gril pendant au moins 10 minutes une fois par mois pour nettoyer les éléments.*

PRÉCAUTIONS

GÉNÉRALITÉS

N'utilisez cet appareil que pour un usage domestique !

Le four ne doit jamais être utilisé *à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.*

Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

N'utilisez pas la cavité du four pour y ranger des objets.

Enlevez les fermetures métalliques *des sachets papier ou plastique avant de les placer dans le four.*

FRITURE

N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.

LIQUIDES

Lorsque vous réchauffez des liquides (boissons ou eau) dans un four micro-ondes, ils peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.

Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et avec un col étroit.
2. Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four ; placez une petite cuiller dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et agitez de nouveau avant de sortir le récipient du four.

ATTENTION

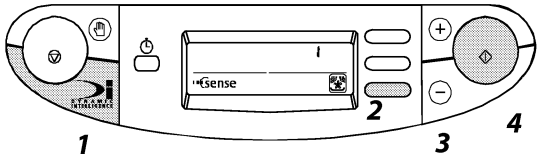
Pendant l'utilisation du four, les ustensiles et certaines parties du four peuvent devenir brûlants. Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour saisir les récipients, un plat après grillage ou pour toucher les parties du four.

Reportez-vous systématiquement à un livre de recettes pour plus de détails, en particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), agitez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.

Enlevez la tétine ou le couvercle avant de réchauffer !

CHALEUR PULSÉE AUTOMATIQUE

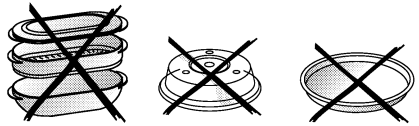


1. Appuyez sur la touche pour sélectionner la fonction souhaitée.
2. Appuyez sur la touche FOOD (Aliments) à plusieurs reprises pour sélectionner la famille d'aliments.
3. Appuyez sur les touches +/- pour spécifier le poids net des aliments à cuire.
4. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Pour les familles d'aliments (1) Poulets et (2) Lasagne, assurez-vous que le plat que vous allez utiliser est résistant à la chaleur et qu'il est perméable aux micro-ondes avant de l'utiliser. Sinon vous risquez d'obtenir de piètres résultats.

Utilisez toujours la plaque à pâtisserie pour cuire des biscuits et des petits pains prêts à cuire ou surgelés.

Utilisez cette fonction pour les aliments énumérés ci-dessous.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

Enduire la plaque à pâtisserie d'une légère couche de graisse ou la recouvrir de papier cuisson.

Si vous utilisez les programmes pour les petits pains prêts à cuire ou surgelés, le four doit être préchauffé avant d'y introduire les aliments.

Une fois que le four aura atteint la température voulue, il vous demandera d'introduire les aliments.

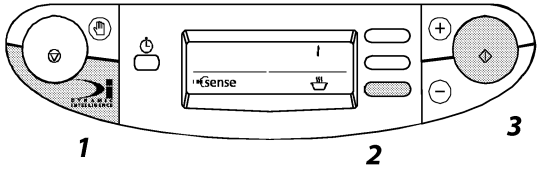
— Ouvrez la porte.

— Placez la plaque à pâtisserie avec les aliments sur les guides situés contre les parois de la cavité du four.

— Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

POIDS CONSEILLÉS		
1	POULET (800 g - 1½ kg)	Assaisonnez le poulet avec du sel et des épices. Enduisez-le, si nécessaire, d'huile. Placez-le dans un plat pour micro-ondes, résistant à la chaleur. Placez le plat sur la grille métallique basse.
2	LASAGNE SURGELÉES (400 g - 1 kg)	Placez-les dans un plat pour micro-ondes, résistant à la chaleur. Placez le plat sur la grille métallique basse.
3	BISCUITS	Placez-les (9 - 12 biscuits) sur une plaque à pâtisserie légèrement graissée. Enfilez la plaque à pâtisserie dans le four lorsqu'il vous y invite («Add food»).
4	PÂTE À PAIN PRÊTE À CUIRE	À utiliser pour des aliments genre croissants ou petits pains. Placez la pâte prête à cuire sur la plaque à pâtisserie. Enfilez la plaque à pâtisserie dans le four lorsqu'il vous y invite («Add food»).
5	PETITS PAINS SURGELÉS	À utiliser pour les petits pains déjà cuits, mais surgelés. Placez les petits pains sur la plaque à pâtisserie. Enfilez la plaque à pâtisserie dans le four lorsqu'il vous y invite («Add food»).

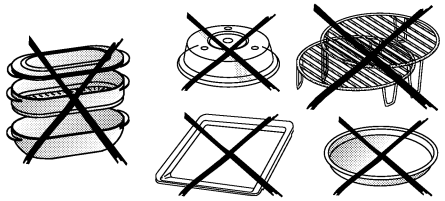
CUISSON DYNAMIC INTELLIGENCE



1. Appuyez sur la touche pour sélectionner la fonction souhaitée.
2. Appuyez sur la touche FOOD (Aliments) à plusieurs reprises pour sélectionner la famille d'aliments.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Veillez à perforer le film plastique avec une fourchette ou un cure-dent pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.

Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour la cuisson. Cette fonction ne peut être utilisée que pour les aliments appartenant à l'une des familles énumérées ci-dessous. Utilisez la fonction «Cuisson et réchauffage aux micro-ondes» pour les aliments ou les poids non indiqués dans la liste.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

POIDS CONSEILLÉS		
1	POMMES DE TERRE AU FOUR (2 - 4 pommes de terre de 250 g l'une)	Piquez les pommes de terre à l'aide d'une fourchette et disposez-les dans un plat adapté aux micro-ondes et au four traditionnel. Faites attention à ne pas vous brûler : le four, le plat et les aliments sont chauds.
2	POMMES DE TERRE BOUILLIES (250 g - 1 kg)	Choisissez des pommes de terre de grosseur uniforme. Découpez les grosses pommes de terre en deux morceaux. Placez les pommes de terre sur le fond du cuiseur. Ajoutez 100 ml d'eau et couvrez avec un couvercle. Ajoutez un peu de sel à l'eau, si vous le désirez.
3	LÉGUMES SURGELÉS (250 g - 750 g)	Placez les légumes sur le fond du cuiseur. Ajoutez 100 ml d'eau et couvrez avec un couvercle. Ajoutez un peu de sel à l'eau, si vous le désirez.

ACCESSOIRES

GÉNÉRALITÉS

De nombreux accessoires et ustensiles pour four micro-ondes sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.

Vérifiez que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

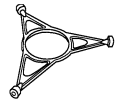
Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four. **Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques**.

Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

Vérifiez que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support du plateau tournant en dessous du plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support du plateau tournant.

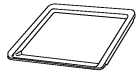
* Installez le support du plateau tournant dans le four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE

Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

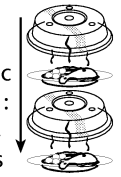
* Placez le plateau tournant en verre sur le support du plateau tournant.

PLAQUE À PÂTISSERIE



Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement lors de la cuisson avec la Chaleur pulsée ou avec la Chaleur pulsée automatique. Ne l'utilisez jamais avec les micro-ondes.

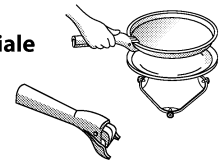
COUVERCLE



Le couvercle sert à couvrir les aliments à cuire ou à réchauffer avec la fonction micro-ondes seulement : il permet d'éviter les éclaboussures, retient l'humidité et réduit le temps demandé.

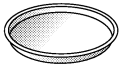
Utilisez le couvercle pour le réchauffage sur deux niveaux.

POIGNÉE CRISP

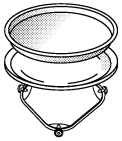


Utilisez la poignée spéciale Crisp pour sortir le plat Crisp du four.

PLAT CRISP



Disposer les aliments directement sur le plat Crisp. Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat Crisp.



Ne placez aucun ustensile sur le plat Crisp, car il deviendrait très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.

Le plat Crisp peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.).

Utilisez toujours la fonction Crisp lors d'un préchauffage avec un plat Crisp.

GRILLE MÉTALLIQUE

Placez les aliments sur la grille métallique haute lorsque vous utilisez la fonction Gril.

Placez les aliments sur la grille métallique basse lorsque vous utilisez les fonctions Gril ou Cuisson combinée à d'autres sources de chaleur.

MICRO PLUS VAPEUR (CUISEUR)

Utilisez le cuiseur en laissant en place le panier pour des aliments comme le poisson, les légumes et les pommes de terre.

Utilisez le cuiseur sans le panier pour des aliments comme le riz, les pâtes et les haricots blancs.

Placez toujours le cuiseur sur le plateau tournant en verre.

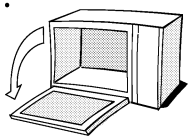
PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHE DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS

Ce four possède une sécurité enfants automatique qui est activée une minute après que le four est revenu en «mode veille». (Le four est en «mode veille» quand l'heure est affichée ou que l'écran est vide, si l'horloge n'a pas été réglée).

La porte doit être ouverte et refermée pour désactiver la sécurité enfant (par exemple en plaçant un plat à l'intérieur). Sinon l'afficheur indiquera **«door»**.

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

Pour interrompre la cuisson :
Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.

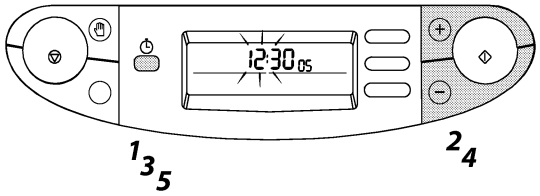


Pour poursuivre la cuisson :
Fermez la porte et appuyez *UNE FOIS* sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.
Si vous appuyez *DEUX FOIS* sur la touche Start (Démarrage), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :
Sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche Stop (Arrêt)

Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche Stop (Arrêt) ou ouvrez la porte.
Remarque : Les réglages choisis ne restent affichés que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.

HORLOGE



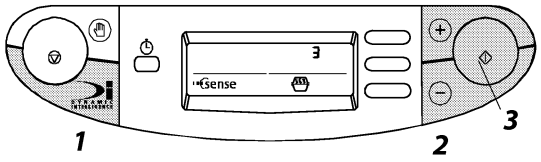
Délai pour le réglage de l'horloge : chaque opération doit être effectuée en moins de 60 secondes. Sinon l'afficheur repasse automatiquement au mode veille.

1. Appuyez sur la touche Horloge (3 secondes) jusqu'à ce que le chiffre de gauche (heures) clignote.
2. Appuyez sur les touches +/- pour régler les heures.
3. Appuyez de nouveau sur la touche Horloge. (Les deux chiffres de droite, les minutes, clignotent).
4. Appuyez sur les touches +/- pour régler les minutes.
5. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge.

L'horloge est réglée et fonctionne.

Remarque : À la première utilisation ou après une panne de courant, l'écran est vide. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran reste vide jusqu'au réglage d'un temps de cuisson.
Si vous ne souhaitez pas afficher l'heure après le réglage de l'horloge. Appuyez simplement sur la touche Horloge (pendant 3 secondes), jusqu'à ce que le chiffre de gauche (heures) clignote. Puis appuyez sur la touche Stop (Arrêt).
Pour restaurer l'heure, procédez comme indiqué ci-dessus.

FONCTION VAPEUR DYNAMIC INTELLIGENCE



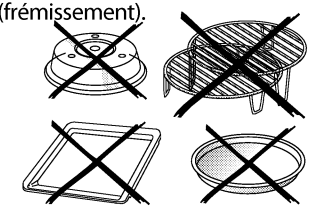
1. Appuyez sur la touche pour sélectionner la fonction souhaitée.
2. Appuyez sur les touches + / - pour régler le temps de cuisson. (Si le temps de cuisson n'a pas été réglé, le programme fonctionnera uniquement jusqu'au point d'ébullition avant de s'arrêter).
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Placez toujours un couvercle sur les aliments.
Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont perméables aux micro-ondes. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté au récipient, vous pouvez utiliser une assiette. Placez la face inférieure vers l'intérieur du récipient.
N'utilisez pas d'emballages en plastique ou en aluminium pour couvrir les aliments.
Ne remplissez les récipients qu'à moitié. Si vous souhaitez cuire de grandes quantités, choisissez un récipient suffisamment grand pour qu'il ne soit pas rempli à plus de la moitié. Ceci leur empêchera de déborder.

Cuisson de légumes
Placez les légumes dans le panier. Versez 50-100 ml d'eau sur le fond. Couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.
Les légumes tendres, tels les brocolis et les poireaux, cuisent en 2-3 minutes.
Les légumes durs, tels les carottes et les pommes de terre, emploient 4-5 minutes pour cuire.

Cuisson du riz
Respectez les recommandations indiquées sur l'emballage concernant le temps de cuisson, la quantité d'eau et de riz. Placez les ingrédients sur le fond du récipient, couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.

Utilisez cette fonction pour la cuisson d'aliments tels que légumes, poisson, riz ou pâtes.
Cette fonction a 2 étapes.
* La première porte rapidement les aliments à la température d'ébullition.
* La deuxième règle automatiquement la température juste en-dessous de l'ébullition (frémissement).



À ne pas utiliser avec cette fonction.

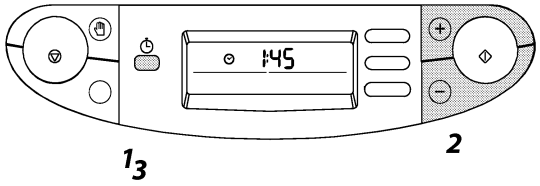
⚠ ATTENTION !

Le cuiseur est conçu pour être utilisé *avec les micro-ondes* ***seulement !***
Ne l'utilisez jamais pour une autre fonction.
Vous risqueriez de *l'endommager.*
Assurez-vous *toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.*
Placez toujours le cuiseur *sur le plateau tournant en verre.*

FONCTION CRISP DYNAMIC INTELLIGENCE

POIDS CONSEILLÉS		
Pour les aliments non indiqués dans le tableau ci-dessous ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme pour la fonction Crisp manuelle.		
1	POMMES FRITES (250 g - 600 g)	Disposez les pommes frites en une couche uniforme sur le plat Crisp. Saupoudrez de sel si vous désirez des pommes frites plus croustillantes. Les pommes frites peuvent être remuées lorsque le temps est affiché.
2	PIZZA, croûte fine (250 g - 500 g)	Pour pizzas à croûte fine.
3	PIZZA, croûte épaisse (300 g - 800 g)	Pour pizzas à croûte épaisse.
4	QUICHE (400 g - 800 g)	Disposer la quiche directement sur le plat Crisp
5	AILES DE POULETS (250 g - 600 g)	Disposez les ailes de poulets en une couche uniforme sur le plat Crisp.

MINUTEUR



Le minuteur est totalement **indépendant** des autres fonctions : il peut donc être utilisé à tout moment même si le four est éteint.
Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs, des pâtes ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

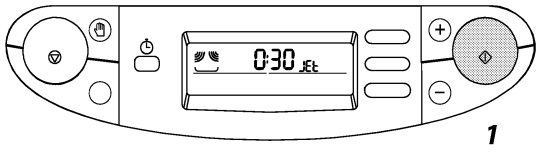
1. Appuyez une fois sur la touche Horloge.
2. Appuyez sur les touches +/- pour spécifier la durée de cuisson.
3. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge pour faire démarrer le minuteur.

Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

Appuyez une fois sur la touche Horloge pour afficher le temps restant sur le minuteur. Le temps restant s'affiche pendant 3 secondes ; ensuite, le temps de cuisson s'affiche à nouveau (si vous êtes en train de cuisiner).

Pour arrêter le minuteur lorsqu'il fonctionne en arrière plan d'une autre fonction, rappelez d'abord le minuteur au premier plan en appuyant sur la touche Horloge, puis appuyez une deuxième fois sur cette touche pour l'arrêter.

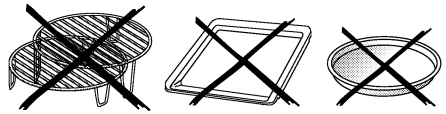
RAPID START (Démarrage rapide)



Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que la soupe, le café ou le thé.

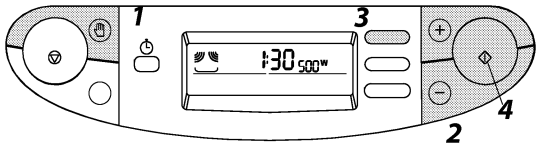
1. Appuyez sur la touche Start (Démarrage)

Cette fonction démarre automatiquement à pleine puissance avec le temps de cuisson réglé sur 30 secondes. *Chaque pression supplémentaire* prolonge le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- pour augmenter ou diminuer sa durée après le démarrage de la fonction.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

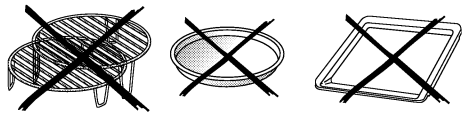
Manual CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES



1. Appuyez sur la touche MANUAL (Manuel) pour sélectionner la fonction désirée.
2. Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche WATTS à plusieurs reprises pour sélectionner la puissance désirée.
4. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

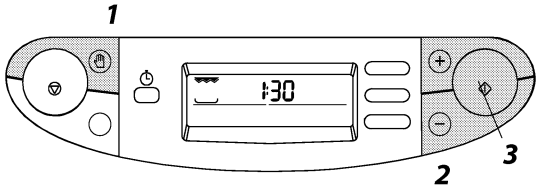
Lorsque la cuisson a démarré :
Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). *Chaque pression* augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/-.
Le niveau de puissance peut également être modifié au cours de la cuisson en appuyant sur la touche WATTS.

Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que les légumes, les poissons, les pommes de terre et la viande.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

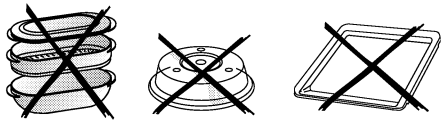
Manual GRIL



1. Appuyez sur la touche MANUAL (Manuel) pour sélectionner la fonction désirée.
2. Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Ne laissez pas la porte du four longtemps ouverte lorsque le gril est allumé, car cela entraînera une diminution de la température.
Disposez les aliments tels que fromage, toasts, biftecks ou saucisses, sur la grille métallique haute.

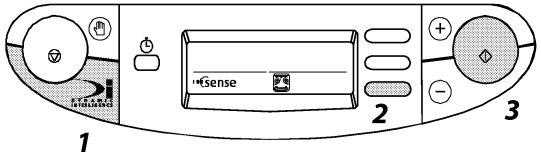
Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

⚠ REMARQUE IMPORTANTE !
Veillez à *ce que les ustensiles que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.*
N'utilisez pas *d'ustensiles en plastique pour la fonction gril. Ils fondront. Le bois et le papier doivent également être évités.*

FONCTION CRISP DYNAMIC INTELLIGENCE



1. Appuyez sur la touche DI pour sélectionner la fonction souhaitée.
2. Appuyez sur la touche FOOD (Aliments) à plusieurs reprises pour sélectionner la famille d'aliments.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

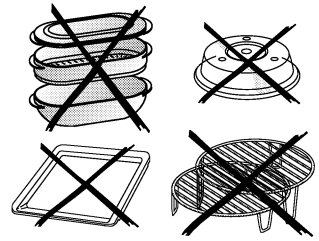
Réglage du degré de cuisson
Lors de l'utilisation de cette fonction, vous avez la possibilité de contrôler le résultat final au moyen de la fonction **Réglage du degré de cuisson**. Cette fonction permet d'augmenter ou de baisser la température finale, ainsi que d'allonger ou de raccourcir le temps de cuisson. Le réglage standard donne normalement le meilleur résultat.
Si les aliments que vous venez de réchauffer sont trop chauds pour être consommés immédiatement, vous pouvez facilement régler la température optimale avant de réutiliser cette fonction.
Pour cela, sélectionnez un niveau plus haut ou plus bas à l'aide du bouton WATTS.

\+ pour augmenter la température finale.

\- pour baisser la température finale.

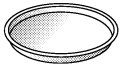
Remarque :
Le degré de cuisson ne peut être réglé ou modifié que lorsque le four est à l'arrêt.
Le programme ne doit pas être interrompu lorsque l'afficheur montre " [_ _]".
Le programme peut être interrompu lorsque le temps est affiché.

Utilisez cette fonction pour porter rapidement les aliments congelés à la température de service. Cette fonction doit être utilisée uniquement pour les plats surgelés prêts à servir.



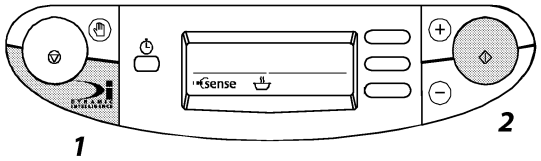
À ne pas utiliser avec cette fonction.

Utilisez exclusivement le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.



⚠ Remarque importante !
Ne placez jamais *de récipients ou d'emballages en plastique ou en aluminium sur le plat Crisp !*
Ne placez *que les aliments sur le plat Crisp.*

FONCTION RÉCHAUFFAGE DYNAMIC INTELLIGENCE



1. Appuyez sur la touche pour sélectionner la fonction souhaitée.
2. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Réglage du degré de cuisson

Lors de l'utilisation de cette fonction, vous avez la possibilité de contrôler le résultat final au moyen de la fonction **Réglage du degré de cuisson**. Cette fonction permet d'augmenter ou de baisser la température finale, ainsi que d'allonger ou de raccourcir le temps de cuisson. Le réglage standard donne normalement le meilleur résultat.

Si les aliments que vous venez de réchauffer sont trop chauds pour être consommés immédiatement, vous pouvez facilement régler la température optimale avant de réutiliser cette fonction.

Pour cela, sélectionnez un niveau plus haut ou plus bas à l'aide du bouton WATTS.

\+ pour augmenter la température finale.

\- pour baisser la température finale.

Remarque :

Le degré de cuisson ne peut être réglé ou modifié que lorsque le four est à l'arrêt.

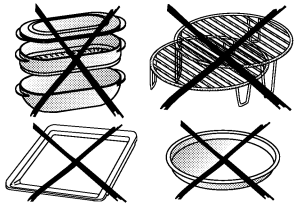
Le programme ne doit pas être interrompu lorsque l'afficheur montre "[_ _ _]".

Le programme peut être interrompu lorsque le temps est affiché.

Lorsque vous conservez un repas au réfrigérateur ou que vous le disposez sur un plat pour le réchauffer, placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses au milieu.

Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats précuisinés surgelés, froids ou à température ambiante.

Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.

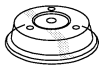


À ne pas utiliser avec cette fonction.

Superposez les fines tranches de viande ou disposez-les de manière à ce qu'elles se chevauchent.

Les grosses tranches de viande, les saucisses et similaires doivent être placées les unes à côté des autres.

Temps de repos



Pour un meilleur résultat, il est conseillé de toujours laisser reposer les aliments pendant 1-2 minutes, notamment s'il s'agit d'aliments surgelés.

Utilisez toujours le couvercle fourni avec cette fonction, sauf lorsque vous réchauffez des soupes ! Si les aliments sont emballés et que leur taille ne vous permet pas d'utiliser le couvercle, faites 2 ou 3 entailles dans l'emballage pour que l'excédent de pression s'échappe pendant le réchauffage.

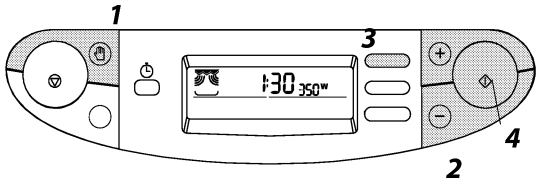
Évacuation de la pression

Veillez à perforer le film plastique avec une fourchette ou un cure-dent pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.

Le poids net doit se situer entre **250 et 600 g** lorsque vous utilisez cette fonction. Sinon, vous devriez envisager la possibilité d'utiliser la fonction manuelle pour obtenir le résultat optimum.

Veillez à ce que le four soit à température ambiante avant d'utiliser cette fonction pour obtenir le meilleur résultat.

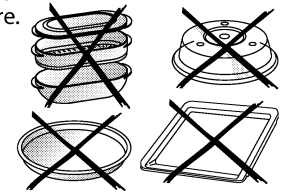
Manual GRIL COMBI



1. Appuyez sur la touche MANUAL (Manuel) pour sélectionner la fonction désirée.
2. Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche WATTS à plusieurs reprises pour sélectionner la puissance désirée.
4. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Le niveau de puissance maximum du micro-ondes, lors de l'utilisation de la fonction Gril combiné, est limité à un niveau prédéfini en usine

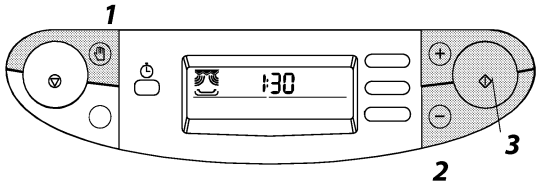
Utilisez cette fonction pour cuire des gratins, des lasagnes, des volailles et des pommes de terre.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

Placez les aliments sur la grille métallique ou sur le plateau tournant en verre lorsque vous utilisez cette fonction.

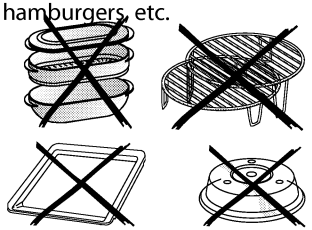
Manual CRISP



1. Appuyez sur la touche MANUAL (Manuel) pour sélectionner la fonction désirée.
2. Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Le four combine automatiquement les micro-ondes et le gril pour chauffer le plat Crisp. Ainsi, le plat Crisp atteint très rapidement sa température et commence à dorer et rendre vos plats croustillants.

Utilisez cette fonction pour réchauffer et cuire des pizzas, des quiches et autres préparations similaires. Elle est également idéale pour la cuisson d'œufs au bacon, de saucisses, de hamburgers, etc.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

<u>Remarque importante !</u>

Assurez-vous *que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant.*

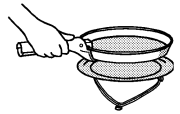
Le four et le plat Crisp deviennent très chauds *lorsqu'on utilise cette fonction.*

Ne posez pas le plat Crisp chaud *sur une surface sensible à la chaleur.*

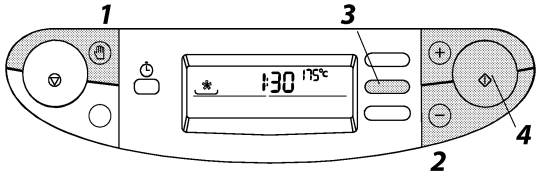
Ne touchez pas la voûte *du four sous le gril.*

Utilisez des gants de cuisine *ou* ***la poignée Crisp spéciale****, qui est fournie pour sortir le plat Crisp.*

Utilisez exclusivement le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.



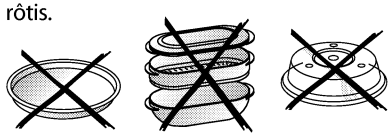
Manual CHALEUR PULSÉE



1. Appuyez sur la touche MANUAL (Manuel) pour sélectionner la fonction désirée.
2. Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Température à plusieurs reprises pour régler la température finale souhaitée.
4. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Placez les aliments sur la grille métallique pour permettre à l'air de circuler librement autour des aliments.
Utilisez la plaque à pâtisserie pour cuire de petits aliments tels les biscuits et les petits pains.

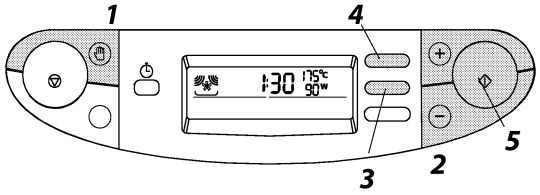
Utilisez cette fonction pour cuire des meringues, des pâtisseries, des gâteaux mousseline, des soufflés, de la volaille et des rôtis.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

En cours de cuisson, la température peut être réglée facilement en pressant sur la touche Température.

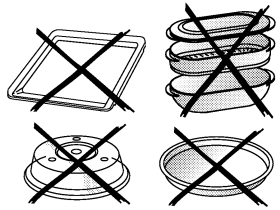
Manual CHALEUR PULSÉE COMBINÉE



1. Appuyez sur la touche MANUAL (Manuel) pour sélectionner la fonction désirée.
2. Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Température à plusieurs reprises pour régler la température finale souhaitée.
4. Appuyez sur la touche WATTS à plusieurs reprises pour sélectionner la puissance désirée.
5. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Placez les aliments sur la grille métallique pour permettre à l'air de circuler librement autour des aliments.

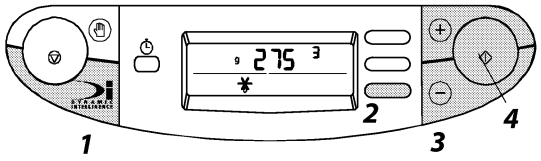
Utilisez cette fonction pour la cuisson de rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux mousseline, pâtisseries, poisson et puddings.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

En cours de cuisson, la température peut être réglée facilement en pressant sur la touche Température. Il est également possible de modifier la puissance. Le niveau de puissance maximum du micro-ondes, lors de l'utilisation de la fonction Chaleur pulsée combinée, est limité à un niveau prédéfini en usine.

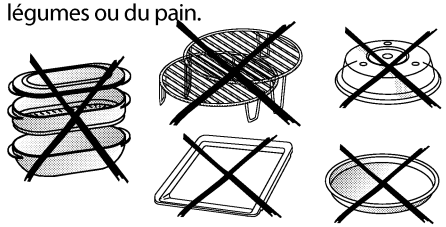
FONCTION RAPID DEFROST



1. Appuyez sur la touche pour sélectionner la fonction souhaitée.
2. Appuyez sur la touche FOOD (Aliments) à plusieurs reprises pour sélectionner la famille d'aliments.
3. Appuyez sur les touches +/- pour spécifier le poids net des aliments à décongeler.
4. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

À la moitié du processus de décongélation, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments («TURN»).
— Ouvrez la porte.
— Retournez les aliments.
— Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).
Remarque : Le four continue automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation sera allongée.

Utilisez cette fonction pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson, des légumes ou du pain.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

Placez toujours les aliments sur le plateau tournant en verre.
Lors de l'utilisation de cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments.
Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation ou à la cuisson en fonction du poids.
Aliments surgelés :
Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.
Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.

POIDS CONSEILLÉS		
Pour les aliments non indiqués dans le tableau ci-dessous ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.		
1	VIANDE (100 g - 2 kg)	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis.
2	VOLAILLE (100 g - 3 kg)	Poulet entier, filets ou morceaux.
3	POISSON (100 g - 2 kg)	Poissons entiers ou darnes.
4	LÉGUMES (100 g - 2 kg)	Juliennes, petits pois, brocoli, etc.
5	PAIN (100 g - 2 kg)	Pain, petits pains longs ou ronds.